

Ontbijt



voor ± 2 personen



SINAASAPPEL PANNENKOEKJES MET AHORN SIROOP

125 gr biologische speltbloem

125 ml biologische halfvolle melk

125 gram verse sinaasappelsap

1 biologische handsinaasappel

2 biologische eieren

roomboter of kokosolie

BEREIDING

Doe de bloem in een kom en schenk de melk erbij. Mix het tot een glad geheel en voeg dan één voor één de eieren en als laatste de sinaasappelsap. Mix het tot een glad beslag. Pel of schil de sinaasappel, halveer deze en snij in dunne plakjes. Doe vervolgens een eetlepel kokosolie in een koekenpan, laat het goed warm worden en schep er dan een soeplepel beslag in. Bak om en om goudbruin en herhaal dit tot het beslag op is. Leg een pannenkoekje op een bord en leg op één kwart van het pannenkoekje wat plakjes sinaasappel. Klap één helft over de nadere helft en herhaal dit nogmaals, zodat er een kwart ontstaat. Maak voor iedere persoon 2 pannenkoekjes en schenk er als finishing touch wat ahorn siroop overheen.